Recipes

Shrimp Spread

3 ounces (85 g) cream cheese, softened
1 can (4 ¼ ounces or 120 g) broken shrimp pieces, rinsed and drained
2 Tbsp. (30 ml) mayonnaise
1 Tbsp. (15 ml) lemon juice
¼ tsp. (1 ml) dill weed
1 sprig parsley, stem removed

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until mixture is smooth. Refrigerate. Serve on crackers or snack rye bread. *Yield: ¾ Cup (185 ml)*

Smokey Brie Spread

4 slices bacon, fried crisp
8 ounces (225 g) cream cheese, room temperature
4 ½ ounces (125 g) Brie cheese, room temperature
2 Tbsp. (30 ml) milk
1 Tbsp. (15 ml) lemon juice

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place bacon in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until finely chopped. Remove cover and add all remaining ingredients. Cover and process until smooth. Refrigerate until ready to serve. *Yield: Approximately 1 ½ Cups (375 ml)*

Nachos

8 ounces (225 g) mozzarella cheese, cubed, refrigerator cold
8 ounces (225 g) cheddar cheese, cubed, refrigerator cold
1 cup (250 ml) pitted, black olives
2 1-inch (2.5 cm) pieces onion

Avocado Sauce

½ cup (125 ml) sour cream
1 medium avocado, peeled and quartered
1 tsp. (5 ml) lemon juice

Bean Dip

1 can (8 ¾ ounces or 250 g) kidney beans, drained and reserve 2 Tbsp. (30 ml) kidney bean juice
2 Tbsp. (30 ml) taco sauce
1 package (7 ½ ounces or 210 g) round tortilla chips

Preheat oven to 350°F (180°C). Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place ½ cup (125 ml) cheese in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process 4–6 Fast Pulses or until finely chopped. Remove from processor bowl and set aside. Repeat until all cheese is processed. Place olives and onions in processor bowl, cover. With hand on cover, process 3–4 Fast Pulses or until finely chopped. Remove from processor bowl and set aside. Place sour cream, avocado and lemon peel in processor bowl, cover. With hand on cover, process until smooth. Remove to small serving dish. Place kidney beans, juice and taco sauce in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until smooth. Remove to small serving dish. Spread tortilla chips evenly onto a 15 ½ x 10 ½ x 1-inch (39 x 27 x 3 cm) pan. Layer ½ of the cheese, all of the onion and olive mixture and then remaining cheese. Bake for 8–10 minutes or until cheese melts. Transfer to heated serving plate and serve with bean dip and avocado sauce.
Yield: 4–6 Servings as Appetizers

Salsa

1 can (16 ounces or 454 g) whole tomatoes, drained
4 1-inch (2.5 cm) pieces green pepper
2 1-inch (2.5 cm) pieces onion
½ tsp. (2 ml) cider vinegar
4–8 drops hot pepper sauce

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process 6 Fast Pulses or until vegetables are chopped. Serve with corn chips. *Yield: Approximately 1 Cup (25 ml)*

Guacamole

2 large ripe avocados, peeled and cubed
1 medium tomato, cubed
1 Tbsp. (15 ml) lemon juice
1 1-inch (2.5 cm) piece onion
1–2 jalapeño pepper(s)

Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place all ingredients *(except 2–3 pieces of avocado)* in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until mixture is smooth. Remove cover and add remaining avocado. Cover and process 2 Fast Pulses to chop avocado. Cover and refrigerate until serving. *Yield: Approximately 1 ½ Cups (375 ml)*

Lemon Meringue Pie

1 9-inch (23 cm) baked pastry shell

Filling

½ cup (125 ml) sugar
⅓ cup (85 ml) cornstarch
2 Tbsp. (30 ml) all-purpose flour
6 1-inch (2.5 cm) pieces lemon peel
½ cup (125 ml) sugar
⅓ cup (85 ml) lemon juice
2 Tbsp. (30 ml) butter, melted
3 egg yolks
2 cups (500 ml) cold water

Meringue

3 egg whites
½ tsp. (2 ml) vanilla extract
¼ tsp. (1 ml) cream of tartar
⅓ cup (85 ml) sugar

Preheat oven to 350°F (180°C). Assemble Food Processor Accessory according to instructions. Place first four ingredients of filling in processor bowl and cover unit. With hand on cover, process until lemon is finely grated. Empty mixture into a 2-quart (2-liter) saucepan. Place next four ingredients in processor bowl, cover and process until smooth. Stir into grated lemon mixture. Add 2 cups (500 ml) water and heat, stirring constantly until mixture comes to a boil. Cook and stir one minute. The mixture should become thick and glossy. Remove from heat and immediately pour into baked 9-inch (23 cm) pastry shell. Beat 3 egg whites with electric mixer in small bowl on high speed until foamy. Add vanilla and cream of tartar. Continue beating, gradually adding sugar, until soft peaks form. Place meringue on top of hot filling. Bake 12–14 minutes or until lightly browned. *Yield: 1 9-Inch (23 cm) Pie*

Variation: Lime Meringue Pie

Proceed as above except substitute lime juice for lemon juice and lime peel for lemon peel. If desired, add 1 or 2 drops of green food coloring.

3 Year Satisfaction Guarantee

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of three (3) years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at the Consumer's sole option, will repair, or replace this product or any component of the product found to be defective during the guarantee period. This guarantee is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain satisfaction guarantee performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this guarantee.

All Metal Drive Ten (10) Year Limited Warranty

JCS also warrants that for a period of ten (10) years from the date of purchase, the All Metal Drive base unit metal coupling will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace the metal drive stud component of the All Metal Drive coupling if found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty does not cover damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this limited warranty.

What are the limits on JCS' Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above limited warranty. JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party. Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Satisfaction Guarantee and/or Limited Warranty Service

In the U.S.A.
If you have any question regarding this guarantee or limited warranty or would like to obtain guarantee or limited warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this guarantee or limited warranty or would like to obtain guarantee or limited warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this guarantee and limited warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this guarantee and limited warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to the Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

For inquiries regarding recycling and proper disposal of this product, please contact your local waste management facility.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la Base del Motor en el agua o en otros líquidos.
- Es necesario tener una supervisión cercana cuando se utilice cualquier artefacto por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ponerle o de sacarle piezas, y antes de la limpieza.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañados ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se deja caer o se daña de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado Oster más cercano para ser examinado, reparado o para su ajuste eléctrico o mecánico.Refiérase al manual de la licuadora (base del motor) para Instrucciones de Seguridad adicionales importantes.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del artefacto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Use solamente con licuadoras Oster.
- No lo utilice al aire libre ni para propósitos comerciales.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera o que toque superficies calientes.
- Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de la cuchilla en movimiento mientras procesa la comida para reducir el riesgo de lesión severa a las personas o el daño del procesador de alimentos. Se puede utilizar un utensilio pero debe ser utilizado solamente cuando el Procesador de Alimentos no esté funcionando.
- Las cuchillas son filosas. Manipule con cuidado.
- Para evitar lesiones, nunca coloque la Hoja Cortante sobre la Base sin colocar primero el tazón en su lugar de manera adecuada.
- Esté seguro que la Tapa está trabada con seguridad en su lugar antes de operar el artefacto. Revise frecuentemente y mantenga una operación apropiada del seguro de acuerdo a este manual.
- No use el Seguro como reemplazo de cambiar la Base del Motor a la posición de "apagado" (OFF) y de desenchufar el cordón eléctrico. Revise frecuentemente y mantenga una operación apropiada del seguro de acuerdo a este manual.
- Nunca inserte los alimentos a mano.
- Este artefacto contiene piezas móviles. No coloque los dedos dentro de la tapa del tubo de alimentación.

Esta Unidad Está Diseñada Sólo para Uso Doméstico

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

BEAJRAJEAKO

¡Felicitaciones por la compra de su Procesador de Alimentos OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER® por favor visítenos en www.oster.com!

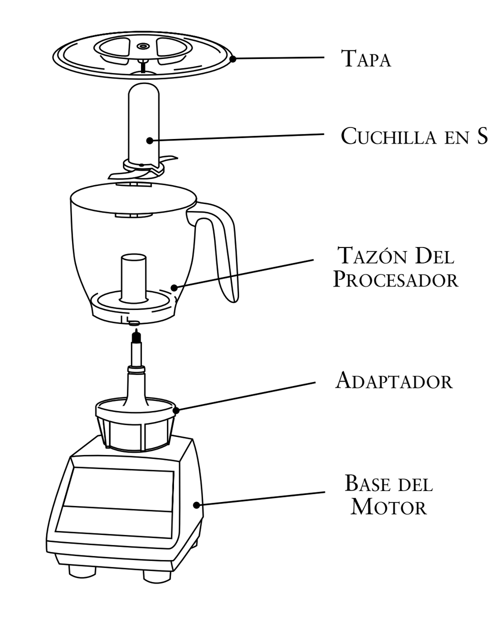
Aprendiendo Acerca de Su Procesador de Alimentos

Tapa – El dispositivo para verter hacia adentro permite la adición de ingredientes líquidos mientras se está procesando.

Cuchilla en S – Diseñada especialmente para tajar y picar. Agarre del Eje Central al manipular la Cuchilla. Precaución: La cuchilla es muy filosa, manipúlela con cuidado.

Adaptador – Transfiere la fuerza de su Base de Motor al Accesorio Procesador de Alimentos.

Antes de Usar por Primera Vez – Después de desempaquetar, desmonte la unidad antes de usarla por primera vez. *(Vea la Página Español-4)* Lave todas las piezas *(excepto el Adaptador)* en agua tibia, jabonosa. *(Vea la Página Español-4)* Enjuague y seque inmediatamente. NO SUMERJA EL ADAPTADOR EN NINGÚN LÍQUIDO. TODAS LAS PIEZAS, EXCEPTO EL ADAPTADOR, SON LAVABLES EN LA REPISA ALTA DEL LAVAPLATOS AUTOMÁTICO.



Armado y Utilización de Su Procesador de Alimentos

1. Antes de armar, asegúrese que el Adaptador esté operando correctamente. *(Vea Mantenimiento en la Página Español-5)* Desenchufe la Base del Motor durante el armado.
2. Coloque el Tazón en el Adaptador de modo que las lengüetas en el Tazón se alineen con la abertura del seguro. Gire el Tazón contra las agujas del reloj hasta que se trabe en su lugar y no gire más. *(Figura 1)*
3. Coloque el Adaptador en la Base del Motor.

Para Tajar o Picar

4. Sostenga la Cuchilla en S por el Eje Central y póngala sobre el poste del Tazón. **Precaución:** La cuchilla es muy filosa, manipúlela con cuidado. Rote la Cuchilla en S para asegurarse de que esté asentada en el Impulsor hasta el fondo a todo lo que dé. No coloque la Cuchilla en S en el Tazón sino hasta que el Tazón se trabe en su lugar. (*Figura 2)* Coloque siempre la cuchilla en S en el Procesador de Alimentos antes de agregar los ingredientes.
5. Ponga los alimentos en el Tazón del Procesador. Los alimentos que se procesarán se deben cortar siempre en pedazos de 1 pulgada (2,5 centímetros).
6. Ponga la Tapa en el Tazón, presiónela hacia abajo levemente y gírela a la izquierda hasta que quede trabada en su lugar. *(Figura 3)*

NO OPERE LA UNIDAD A MENOS QUE ESTÉ ARMADA TOTALMENTE

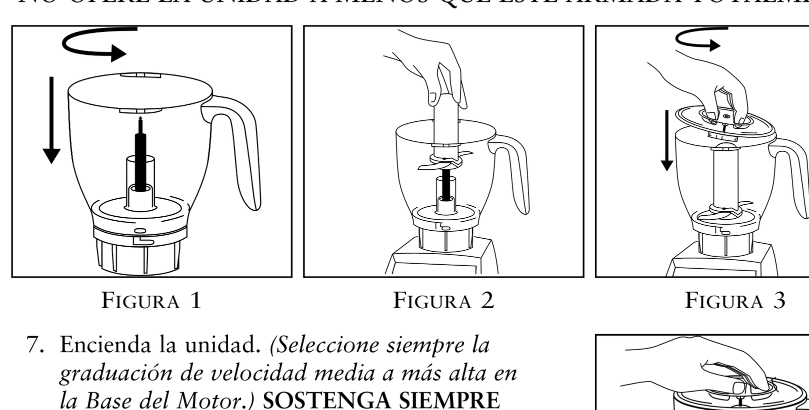


Figura 1 Figura 2 Figura 3

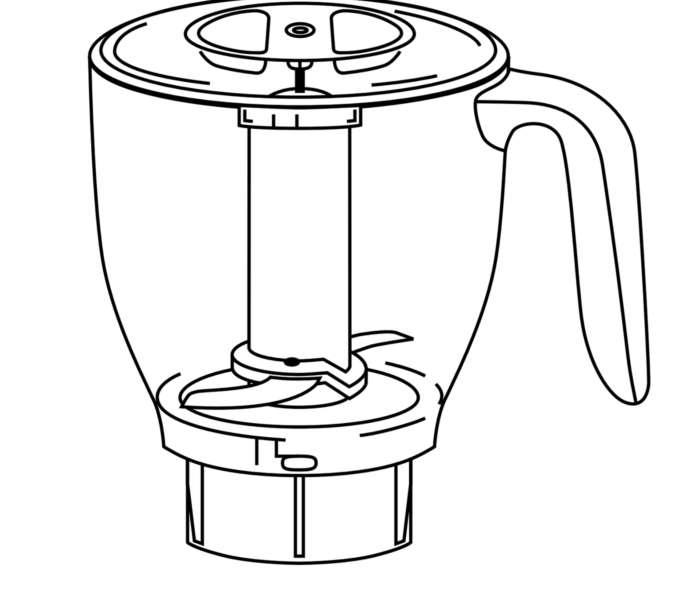
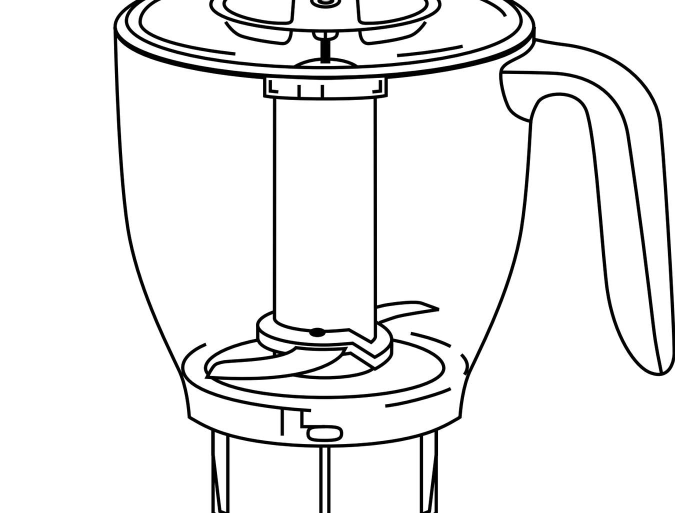
7. Encienda la unidad. *(Seleccione siempre la graduación de velocidad media a más alta en la Base del Motor.)* **SOSTENGA SIEMPRE EL PROCESADOR DE ALIMENTOS FIRMEMENTE CON UNA MANO AL ARRANCAR LA UNIDAD Y AL PROCESAR.** *(Figura 4)* Procese hasta alcanzar los resultados deseados haciendo funcionar la unidad continuamente o con la Pulsación Rápida. La Pulsación Rápida es la técnica usada para controlar el tamaño de los alimentos que se están procesando con el Accesorio Procesador de Alimentos. Presione y suelte el botón de Pulso muy rápidamente. Refiérase a la Carta de Procesamiento para las técnicas, las cantidades y los resultados finales apropiados. *(Página Español-6)*

Figura 4

User Manual FKKA PNKAAOOKN AAAAOOKNU

Manual de Instrucciones AAAAOKNEK PNKAAOAAKN AA AHEI AJPKO

Manuel d'Instructions RKAKP AQTEHEAENA AA CQEOEJA

Visit us at www.oster.com

P.N. 116534-001-000

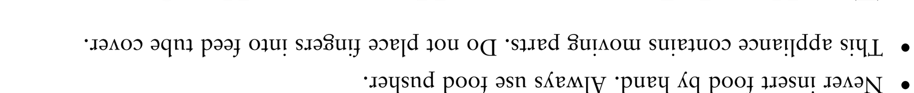
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put Motor Base in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Always operate the Food Processor with the cover in place.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Sunbeam service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Refer to the blender (Motor Base) manual for additional Important Safety Instructions
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury. Use only with Oster blenders.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep hands, hair, clothing and utensils away from moving blades while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To avoid injury, never place Cutting Blade on Base without first putting Bowl properly in place.
- Be certain Cover is securely locked in place before operating appliance. Frequently check and maintain proper interlock operation per this manual.
- Do Not Use Interlock instead of switching Motor Base to "OFF" position and unplugging power cord.
- Never insert food by hand. Always use food pusher.
- This appliance contains moving parts. Do not place fingers into feed tube cover.

This Unit Is Designed for Household Use Only



SAVE THESE INSTRUCTIONS

WAHAKI A

Congratulations on your purchase of an OSTER® Food Processor Accessory! To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

Learning About Your Food Processor

Cover – The pour through feature allows the addition of liquid ingredients while processing.

S Blade – Specially designed for chopping and mincing. Grasp the Center Hub when handling the Blade. Caution: The blade is very sharp, handle carefully.

Bowl – Curved interior allows for fast processing of those hard-to-chop foods.

Adaptor – Transfers the power of your Motor Base to the Food Processor Accessory.

Before Using for the First Time – After unpacking, disassemble unit before using for the first time. *(See Page English-5)* Wash all parts *(except Adaptor)* in warm, soapy water. *(See Page English-4)* Rinse and dry immediately. DO NOT IMMERSE ADAPTOR IN ANY LIQUID. ALL PARTS EXCEPT ADAPTOR ARE TOP RACK DISHWASHER-SAFE.

Assembling and Using Your Food Processor

1. Before assembly, make sure Adaptor is operating correctly. *(See Maintenance on Page English-5)* Unplug Motor Base during assembly.
2. Place Bowl on Adaptor so that the tabs on the Bowl line up with lock opening. Turn Bowl counterclockwise until it locks in place and will not turn any further. *(Figure 1)*
3. Place Adaptor on Motor Base.

To Chop or Mince

4. Hold S Blade by the Center Hub and place over post of Bowl. **Caution:** Blade is very sharp, handle carefully. Rotate the S Blade to make certain it is seated on the post as far as it will go. Do not place S Blade in Bowl until the Bowl is locked in place. (*Figure 2)* Always place S blade in Food Processor before adding ingredients.
5. Place food in Processing Bowl. Food to be processed should always be cut into 1-inch (2.5 cm) pieces.
6. Place Cover on Bowl, press down slightly and turn counterclockwise until locked in place. *(Figure 3)*

DO NOT OPERATE UNIT UNLESS COMPLETELY ASSEMBLED

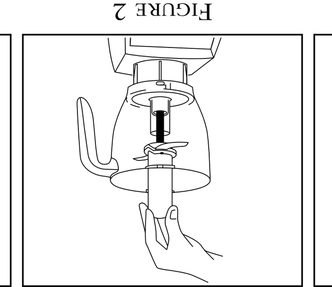


Figure 1 Figure 2 Figure 3

7. Turn unit "ON." *(Select the medium to highest speed setting on the Motor Base.)* **ALWAYS HOLD FOOD PROCESSOR FIRMLY WITH ONE HAND WHEN STARTING UNIT AND WHEN PROCESSING.** *(Figure 4)* Process until desired results are achieved by running the unit continuously or Fast Pulsing. Fast Pulsing is the technique used to control the size of the food being processed with the Food Processor Accessory. Press and release the Pulse button very quickly. Refer to Processing Chart for proper techniques, quantities and end results. *(Page English-6)*

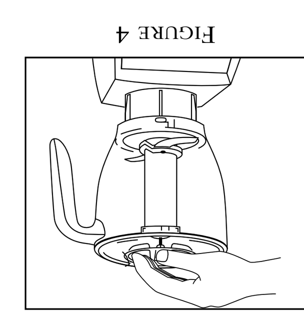


Figure 4

How To Disassemble

1. Turn unit "OFF" and unplug Motor Base.
2. Always wait for the S Blade to stop spinning.
3. Remove Food Processor Accessory from Motor Base.
4. Turn Cover clockwise to remove from Bowl.
5. Remove S Blade carefully. Be careful not to let Blade fall out of the container. The cutting edges are very sharp. Scrape any remaining food from the Blade and Processing Bowl.
6. Unlock Bowl from Adaptor by turning Bowl clockwise.

Cleaning

UNPLUG MOTOR BASE BEFORE CLEANING

DO NOT IMMERSE ADAPTOR OR MOTOR BASE IN WATER. ALWAYS REMOVE ADAPTOR FROM PROCESSOR BOWL BEFORE CLEANING.

Keep S Blade out of the reach of children. Store the S Blade in the Bowl or in a convenient, safe location when not in use. This Blade should be treated with the same caution as a sharp knife.

Remove stains caused by processing large amounts of carrots or similar vegetables with baking soda. Rinse stained parts in water and sprinkle with baking soda. Rub with a soft, damp cloth. Rinse and dry. Do not use abrasive cleaners on any parts.

Maintenance

This unit is designed with a safety interlock. The interlock requires that the Cover be in place before the blade will rotate. *(The interlock does not control operation of the Motor.)* To ensure that the interlock is operating correctly, hold the Adaptor and rotate the Drive Shaft several turns. The metal Star Drive on the bottom of the Adaptor should NOT turn. If it does turn, DO NOT USE. Return the unit to an authorized OSTER® service facility for repair. DO NOT USE THE INTERLOCK FEATURE AS A SUBSTITUTE for turning the power unit "OFF" and unplugging the power unit before disassembling and cleaning. Never put S Blade on Adaptor without Processor Bowl. Do not operate if the flexible seal is damaged or missing. The safety interlock could become jammed.

Processing Tips

1. Cut all fruits and vegetables, cooked meats, fish, seafoods and cheeses into pieces 1 inch or smaller.
2. Do not exceed the quantities indicated in the Food Processing Charts.
3. Always hold hand firmly on the Cover when starting and running Motor.
4. Do not process hot liquids or frozen foods.
5. Do not process whole spices *(except peppercorns)* such as nutmeg or cinnamon. They may cause damage to the surface of the Processor Bowl.
6. Process the hardest foods first, using only a few Fast Pulses to begin chopping. Add more delicate foods and continue to process using the Fast Pulse technique. The harder foods will continue to be chopped along with the softer foods.
7. Processing of Parmesan cheese, dried dates or other extremely hard foods is not recommended. If a knife cannot easily pierce the food, it should NOT be processed in the Food Processor Accessory.
8. The Food Processor Accessory is not designed to whip cream, whip egg whites or process dough. Use a standard mixer for those tasks.
9. If liquid leaks from Cover, there is too much liquid in the recipe. Adjust the liquid level to prevent leakage.
10. The temperature of cheese will affect how it processes. Cheese for spreads should be at room temperature for a smooth, creamy texture. "Grated" cheese should be refrigerator cold.
11. Large, harder pieces of food can be processed with several Fast Pulses to coarsely chop. Then process continuously for a fine texture.

To Convert a Recipe

1. Total the amount of dry and liquid ingredients. If the total exceeds 3 cups (750 ml), decide if the recipe can be made easily in batches. Do not attempt to process large recipes.
2. If total is under 1 cup (250 ml), process dry ingredients or the most finely chopped foods first.
3. Then add remaining ingredients and combine with several Fast Pulses to mix together.

Food Processing Chart

Food	Maximum Quantity	Processing Time	Approximate Yield
Bread Crumbs	1 slice, torn in eighths	Continuous	½ cup (125 ml)
Celery	1 cup (250 ml)	4 Fast Pulses	⅔ cup (165 ml)
	Two 1-inch (2.5 cm) pieces	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Cheese	4 ounces (113 g)	12 Fast Pulses	1 cup (250 ml)
Cheddar			
Swiss	*(Refrigerator cold)*		
Mozzarella			
Crackers, Graham	12 crackers	Continuous	1 cup (250 ml)
Cranberries	1 cup (250 ml)	6 Fast Pulses	½ cup (125 ml)
Eggs, hard-cooked	4 halved	4 Fast Pulses	1½ cups (375 ml)
Garlic	1 whole	Continuous	1 tsp. (5 ml)
Ginger Root	1-inch (2.5 cm) piece cut in half	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Meats, raw or cooked	½ cup (125 ml)	6 Fast Pulses	½ cup (125 ml)
Nuts	1 cup (250 ml)	Fast Pulse to	1 cup (250 ml)
Almonds		Desired Consistency	
Peanuts			
Pecans			
Walnuts			
Olives, pitted black	1 cup (250 ml)	4–6 Fast Pulses	⅔ cup (165 ml)
or green	4 Olives	Continuous	2 Tbsp. (30 ml)
Onions	1 large, quartered	4-6 Fast Pulses	⅔ cup (165 ml)
	One 1-inch (2.5 cm) piece	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)
Parsley,	1 cup (250 ml)	4 Fast Pulses	⅓ cup (85 ml)
stems removed	loosely packed		
	1 sprig (1 ml)	Continuous	¼ tsp. (1 ml)
Peppers, green or red	1 medium	4 Fast Pulses	1 cup (250 ml)
	Two 1-inch (2.5 cm) pieces	Continuous	1 Tbsp. (15 ml)

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service
États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

SPR-082114-574P

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China

Cómo Desmontar

1. Apague la unidad y desenchufe la Base del Motor.
2. Siempre espere que la Hoja en forma de S deje de girar.
3. Quite el Accesorio Procesador de Alimentos de la Base del Motor.
4. Gire la Tapa en el sentido de las agujas del reloj para quitarla del Tazón.
5. Retire la Hoja en forma de S cuidadosamente. Tenga cuidado de no dejar que la Hoja se caiga del contenedor. Los filos cortantes son muy peligrosos. Quite cualquier alimento restante de la Cuchilla y del Tazón de Procesamiento.
6. Desenganche el Tazón del adaptador girando el Tazón en el sentido de las agujas del reloj.

Limpieza

DESENCHUFE ANTES DE LIMPIAR.

NO SUMERJA EL ADAPTADOR O EL MOTOR DE LA BASE EN ELAGUA. QUITE SIEMPRE EL ADAPTADOR DEL TAZÓN DEL PROCESADOR ANTES DE LIMPIAR.

Mantenga la Hoja en forma de S fuera del alcance de los niños. Almacene la Hoja en forma de S dentro del tazón o en una ubicación conveniente y segura cuando no esté en uso. Esta Hoja debe tratarse con el mismo cuidado que se le trata a un cuchillo filudo.

Quite las manchas causadas por procesar grandes cantidades de zanahorias o de vegetales similares usando bicarbonato de sodio. Enjuague las piezas manchadas en agua y rocíelas con bicarbonato de sodio. Frote con una tela suave, húmeda. Enjuague y seque. No utilice limpiadores abrasivos en ninguna pieza.

Mantenimiento

Esta unidad está diseñada con un enganche de seguridad. El enganche requiere que la Tapa esté en su lugar antes de que la cuchilla pueda rotar. *(El enganche no controla la operación del Motor.)* Para asegurar que el enganche está operando correctamente, retenga el Adaptador y rote el Eje Impulsor varias vueltas. La Estrella Impulsora de metal no debe girar. Si gira, **NO LA UTILICE.** Retorne la unidad a un Centro de Servicio Autorizado OSTER® para su reparación. **NO UTILICE LA CARACTERÍSTICA DE ENGANCHE COMO SUBSTITUTO** para apagar la unidad y desenchufe la alimentación de la unidad antes de desmontar y limpiar. Nunca ponga la Cuchilla en S en el Adaptador sin el Tazón del Procesador. No opere si el sello flexible estuviera dañado o faltante; el enganche de seguridad podría quedarse atorado.

Recomendaciones de Procesamiento

1. Corte todas las frutas y vegetales, las carnes cocinadas, el pescado, los mariscos y los quesos en trozos de 2.54 cm (1 pulgada) o más pequeños.
2. No exceda las cantidades indicadas en las Cartas de Procesamiento de Alimentos.
3. Sostenga la Tapa siempre firmemente con la mano al arrancar y al hacer funcionar el motor.
4. No procese líquidos calientes ni alimentos congelados.
5. No procese las especias enteras *(excepto los granos de pimienta)* tales como la nuez moscada molida o la canela. Pueden causar daños a la superficie del Tazón del Procesador.
6. Procese los alimentos más duros primero, usando solamente algunos Pulsos Rápidos para comenzar a picar. Agregue los alimentos más delicados y continúe procesando con la técnica del Pulso Rápido. Los alimentos más duros continuarán siendo picados junto con los alimentos más suaves.
7. No es recomendable procesar el queso parmesano, los dátiles secos u otros alimentos extremadamente duros. Si un cuchillo no puede perforar fácilmente el alimento, NO se debe procesar en el Accesorio Procesador de Alimentos.
8. El Accesorio Procesador de Alimentos no está diseñado para batir crema, batir claras de huevo o procesar masa. Utilice una batidora estándar para esas tareas.
9. Si escapara líquido de la Tapa, es que hay demasiado líquido en el tazón. Ajuste el nivel de líquido para evitar las fugas.
10. La temperatura del queso afectará cómo se le procesa. El queso para untar debe estar a temperatura ambiente para una textura suave y cremosa. El queso "Rallado" debe estar al frío del refrigerador.
11. Los trozos de alimentos grandes, más duros, se pueden procesar con varios Pulsos Rápidos para un picado grueso. Luego, procesados continuamente para llegar a una textura fina.

Para Convertir una Receta

1. Sume la cantidad de los ingredientes secos y líquidos. Si el total excede 1 taza (250 ml), decida si la receta no se podría hacer mejor en etapas. No intente procesar recetas grandes.
2. Si el total está debajo de 1 taza (250 ml), procese primero los ingredientes secos o los alimentos cortados más pequeños.
3. Después agregue los ingredientes restantes y combine con varios Pulsos Rápidos para mezclarlos juntos.

Carta de Procesamiento de Alimentos

Alimentos	Máxima Cantidad	Procesamiento Tiempo	Aproximado Rinde
Migas de Pan	1 rebanada, partida en ocho	Continuo	½ taza (125 ml)
Apio	1 taza (250 ml) Dos trozos de 1 pulgada (2,5 cm)	4 Pulsos Rápidos Continuo	⅔ taza (165 ml) 1 Cu. (15 ml)
Queso Cheddar Suizo Mozarela	1 taza (250 ml) (Al frío del refrigerador)	12 Pulsos Rápidos	1 taza (250 ml)
Galletas Graham	12 galletas	Continuo	1 taza (250 ml)
Arándanos	1 taza (250 ml)	6 Pulsos Rápidos	½ taza (125 ml)
Huevos duros	4 mitades	4 Pulsos Rápidos	1 ½ tazas (375 ml)
Ajos	1 entero	Continuo	1 cuta. (5 ml)
Raíz de Jengibre	1- trozo de 1 pulgada (2,5 cm) cortado en mitades	Continuo	1 Cu. (15 ml)
Carnes, crudas o cocinadas	½ taza (125 ml)	6 Pulsos Rápidos	½ taza (125 ml)
Nueces Cacahuates Pacanas Almendras Nueces	1 taza (250 ml) Fine (Fino)	Coarse (Grueso) 2 Pulsos Rápidos Medio 4 Pulsos Rápidos Continuo	1 taza (250 ml) 1 taza (250 ml) 1 ¼ tazas (315 ml)
Aceitunas, negras sin pepa o verdes sin pepa	1 taza (250 ml) 4 Aceitunas	4–6 Pulsos Rápidos Continuo	⅔ taza (165 ml) 2 Cu. (30 ml)
Cebollas	1 grande, en cuatro Un trozo de 1 pulgada (2,5 cm)	4–6 Pulsos Rápidos Continuo	⅔ taza (165 ml) 1 Cu. (15 ml)
Perejil, quitando las ramitas	1 taza (250 ml) juntada sin apretar 1 ramita (1 ml)	4 Pulsos Rápidos Continuo	⅓ taza (85 ml) ¼ cuta. (1 ml)
Pimientos, verdes o rojos	1 medio Dos trozos de 1 pulgada (2,5 cm)	4 Pulsos Rápidos Continuo	1 taza (250 ml) 1 Cu. (15 ml)

Recetas

Pasta de Camarón para Untar

3 onzas (85 g) de crema de queso, ablandado
1 lata (4 ¼ onzas ó 120 g) de trozos de camarón desmenuzado, enjuagado y escurrido
2 Cucharadas (30 ml) de mayonesa
1 Cucharada (15 ml) de jugo de limón
¼ cucharadita (1 ml) de eneldo
1 ramita de perejil, quitando el vástago

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano en la tapa, procese hasta que la mezcla esté suave. Refrigere. Sirva en galletas o en pan de centeno de bocaditos.

Rinde: ¾ Taza (185 ml)

Crema de Untar de Queso Brie Ahumado

4 rebanadas de tocino, fritas crocantes
8 onzas (225 g) de crema de queso, a temperatura ambiente
4 ½ onzas (125 g) de queso brie, a temperatura ambiente
2 Cucharadas (30 ml) de leche
1 Cucharada (15 ml) de jugo de limón

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque el tocino en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano en la cubierta, procese hasta que esté picado muy fino. Quite la cubierta y agregue todos los ingredientes restantes. Cubra y procese hasta que esté suave. Refrigere hasta que esté listo para servir.

Rinde: Aproximadamente 1 ½ Tazas (375 ml)

Nachos

8 onzas (225 g) de queso mozarela, picado, enfriado en el refrigerador
8 onzas (225 g) de queso cheddar, picado, enfriado en el refrigerador
1 copa (250 ml) de aceitunas negras sin pepas
Dos trozos de cebolla de 1 pulgada (2,5 cm)

Salsa de Aguacate

½ taza (125 ml) de crema agria
Medio aguacate, pelado y cortado en cuartos
1 cucharadita (5 ml) de jugo de limón

Salsa de Frijoles

1 lata (8 ¾ onzas ó 250 g) de frijoles, drenados y reserve 2 Cucharadas (30 ml) del jugo de los frijoles
2 Cucharadas (30 ml) de salsa
1 paquete (7½ onzas ó 210 g) de tortilla redonda picada

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque ½ copa (125 ml) de queso en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano sobre la cubierta, procese 4–6 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente. Retire del tazón del procesador y póngalo a un lado. Repita hasta que todo el queso esté procesado. Coloque las aceitunas y las cebollas en el tazón del procesador, ponga la tapa. Con la mano sobre la tapa, procese 3–4 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente. Retire del tazón del procesador y póngalo a un lado. Coloque la crema agria, el aguacate y la cáscara de limón en el tazón del procesador, ponga la tapa. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que esté picado muy fino. Póngalo en un plato pequeño de servir. Coloque los frijoles, el jugo y la salsa en el tazón del procesador y tape la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que esté picado muy fino. Póngalo en un plato pequeño de servir. Esparza los picaditos de tortilla uniformemente sobre una bandeja de 15½ x 10½ x 1 pulgada (39 x 27 x 3 centímetros). Ponga una capa de queso, toda la mezcla de la cebolla y de la aceituna y después el queso restante. Hornee por 8–10 minutos o hasta que se derrita el queso. Transfiera a una fuente de servir caliente y sirva con la salsa de frijoles y la salsa del aguacate. *Rinde: 4–6 Porciones como Aperitivos*

Salsa

1 lata (16 onzas ó 454 g) de jitomates enteros, escurridos
Cuatro trozos de pimientos verdes de 1 pulgada (2,5 cm)
Dos trozos de cebolla de 1 pulgada (2,5 cm)
½ cucharadita vinagre de sidra (2 ml)
4–8 gotas de salsa de chiles picantes

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes en el tazón del procesador y cubra la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese 6 Pulsos Rápidos o hasta que esté picado finamente los vegetales. Sirva con tostadas de maíz. *Rinde: Aproximadamente 1 Copa (25 ml)*

Guacamole

Pele y pique en cuadraditos 2 aguacates maduros grandes
Un trozo de cebolla de 1 pulgada (2.5 cm)
Corte en cuadritos 1 jitomate mediano
1–2 chiles jalapeños
1 Cucharadas (15 ml) de jugo de limón

Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque todos los ingredientes (excepto 2–3 piezas del aguacate) en el tazón del procesador y tápelo. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que la mezcla este muy suave. Quite la tapa y agregue el resto del aguacate. Cubra y procese 2 Pulsos Rápidos para cortar en pedacitos el aguacate. Cubra y refrigere hasta la hora de servir.

Rinde: Aproximadamente 1½ Tazas (375 ml

Pie de Merengue de Limón

1 recipiente para hornear de 9 pulgadas (23 cm)

Relleno

½ taza (125 ml) de azucar
⅓ taza (85 ml) de maicena
2 Cucharadas (30 ml) harina de uso múltiple
6 trozos de cáscara de limón de 1 pulgada (2,5 cm)
⅓ taza (85 ml) de jugo de limón
2 Cucharadas (30 ml) mantequilla, derretida
3 yemas de huevo
2 copas (500 ml) de agua fría
½ taza (125 ml) de azucar

Merengue

3 claras de huevo
¼ cucharadita (1 ml) de crema tártara
½ cucharadita (2 ml) extracto de vainilla
⅓ taza (85 ml) de azucar

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Arme el Accesorio del Procesador de Alimentos según las instrucciones. Coloque los primeros cuatro ingredientes de relleno en el tazón del procesador y tape la unidad. Con la mano sobre la tapa, procese hasta que el limón esté finamente rallado. Vacíe la mezcla en una cacerola de 2 cuartos (2 L). Coloque los cuatro ingredientes siguientes en el tazón del procesador, tape y procese hasta que esté suave. Revuelva con la mezcla del limón rallado. Agregue 2 copas (500 ml) de agua y caliente, revolviendo constantemente hasta que la mezcla venga a hervir. Cocine y revuelva un minuto. La mezcla debe ponerse espesa y brillante. Quite del calor y vierta inmediatamente dentro 1 recipiente para hornear de 9 pulgadas (23 cm). Bata 3 claras de huevo con una batidora en un tazón pequeño en alta velocidad hasta que esté espumoso. Agregue la vainilla y la crema tártara. Continúe batiendo, agregando gradualmente el azúcar, hasta que forme un pico suave. Coloque el merengue encima del relleno caliente. Hornee 12–14 minutos o hasta que se broncee ligeramente.

Rinde: 1 Pie de 9 Pulgadas (23 cm)

Variación: Pie de Merengue de Lima

Proceda igual que arriba excepto que substituya el jugo de limón por el jugo de lima y con la cáscara de limón por la cáscara de lima. Si lo desea, agregue 1 ó 2 gotas de colorante verde de alimentos.

Garantía de Satisfacción de 3 Años

Sunbeam Products, Inc. haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions (colectivamente "JCS") garantiza por un período de tres (3) años desde la fecha de compra, que este producto estará libre de defectos de material y manufactura. JCS, a la discreción del consumidor, reparará, o reemplazará este producto o cualquiera de sus componentes que se encuentren defectuosos durante el período de la garantía. Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de compra inicial, y no es transferible. Guarde el recibo original de venta. La prueba de compra es requerida para obtener la garantía de satisfacción. Los establecimientos autorizados de JCS, Centro de servicios o tiendas de venta al por menor que vendan los productos de JCS no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de cualquier manera los términos y condiciones de esta garantía.

Garantía Limitada de Diez (10) Años de la Tracción de Metal

JCS también garantiza que por un período de diez (10) años desde la fecha de compra, la tracción de metal de la base de la unidad y el acoplamiento de metal estarán libres de defecto en cuanto su material y manufactura. JCS, a su propia discreción, reparará o reemplazará el componente corchete de la tracción de metal que se encuentra en el acoplamiento de tracción de metal, si se encuentra que está defectuoso, durante el período de la garantía. El reemplazo será con un producto o componente nuevo o re-manufacturado. Si el producto ya no se encuentra disponible, el reemplazo se hará con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar, ajustar cualquier función eléctrica o mecánica en este producto. De hacerlo se anulará esta garantía.

Esta garantía no cubre el daño que resulte de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en el voltaje o corriente no adecuados, uso contrario a lo que se indica en las instrucciones de operación, desmontaje, reparación o alteración por cualquier otro que no sea un establecimiento autorizado de JCS o un centro de servicio de JCS. Más aún, la garantía no cubre: fenómenos naturales tales como fuego, inundaciones, huracanes o tornados.

Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de la compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo original. La prueba de la compra se requiere para obtener la garantía.

Los establecimientos autorizados de JCS, centros de servicio, o tiendas de venta al por menor de productos JCS no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía limitada.

¿Cuáles son los Límites de Responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable por cualquier daño adicional o resultante causado por el rompimiento de cualquier garantía o condición estatutarias expresa o implícita. Con excepción de lo que fuese prohibido por la ley, cualquier garantía o condición de comercio implícita o diseñada para un propósito particular es limitada de acuerdo a la duración de la garantía limitada aquí arriba. JCS niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa implícita estatutaria o cualquiera que fuese. JCS no se encontrará responsable por ningún daño de ninguna manera que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños adicionales, especiales, resultantes o daños similares, o pérdida de utilidades, o por cualquier rompimiento de contrato, fundamental o de otra forma, o por ningún reclamo en contra del comprador por un tercero. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños adicionales o resultantes o limitaciones en cuanto al tiempo de duración de la garantía limitada, de modo que las limitaciones aquí arriba o exclusiones, puede que no sean aplicables a usted. Esta garantía limitada le da derechos específicos legales, y también puede tener otros derechos los cuales varían de provincia a provincia, estado a estado, o jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Satisfacción Garantizada y/o Garantía Limitada

En los Estados Unidos.

Si tiene cualquier pregunta acerca de esta garantía o garantía limitada o si desease obtener garantía limitada o servicio de garantía, Por favor llame al 1-800-334-0759 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio.

En Canadá

Si tiene cualquier pregunta acerca de esta garantía o garantía limitada o quisiera obtener garantía o servicio limitado, por favor llame al 1-800-667-8623 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio.

En los Estados Unidos, esta garantía y garantía limitada es ofrecida por by Sunbeam Products, Inc también haciendo negocio como Jarden Consumer Solutions ubicada en Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía y garantía limitada es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, ubicada en20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene cualquier otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escribanos al departamento de servicio al consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES O AL LUGAR DE COMPRA.

Para preguntas acerca del reciclaje y el desecho apropiado de este producto, por favor contacte a su oficina local de la administración de desperdicios.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Redoublez de vigilance lorsque cet appareil est employé par des enfants ou à proximité d'eux.
- Débranchez l'appareil quand il ne sert pas, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne vous servez pas d'un appareil équipé d'un cordon ou d'une fiche abîmés, qui a mal fonctionné, qui est tombé ou qui est endommagé. Retournez-le au centre de service agréé le plus proche pour lui faire subir les contrôles, réparations ou réglages électriques ou mécaniques nécessaires. Reportez-vous au manuel du blender (base du moteur) pour obtenir des informations supplémentaires importantes relatives à la sécurité.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas rigoureusement conseillés ou vendus par le fabricant de l'appareil présente des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures. N'utilisez qu'avec des blenders Oster.
- N'utilisez pas cet appareil en plein air.
- Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche pas des surfaces chaudes.
- Conservez les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart des lames en mouvement lors du traitement des aliments pour réduire le risque de blessure grave aux personnes ou de dommages au robot auxiliaire de cuisine. L'utilisation d'une spatule n'est permise que lorsque le moteur est au repos.
- Les lames sont coupantes, manipulez-les prudemment.
- Pour éviter les blessures, ne mettez jamais la lame de découpage sur la base sans avoir préalablement mis le bol en place.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant de faire démarrer l'appareil.
- Ne vous servez pas du dispositif de verrouillage de sécurité au lieu de mettre la base du moteur en position hors tension et de débrancher le cordon d'alimentation. Vérifiez fréquemment le bon fonctionnement du dispositif de verrouillage de sécurité conformément aux instructions de ce manuel.
- N'introduisez jamais les aliments à la main.
- Cet appareil contient des pièces en mouvement. Ne mettez pas les doigts dans le couvercle du tube d'alimentation.

Cet Appareil Est Réservé Uniquement à l'Usage Domestique

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Beajrajqa

Félicitations pour votre achat d'un Robot Auxiliaire de Cuisine OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site web à www.oster.com.

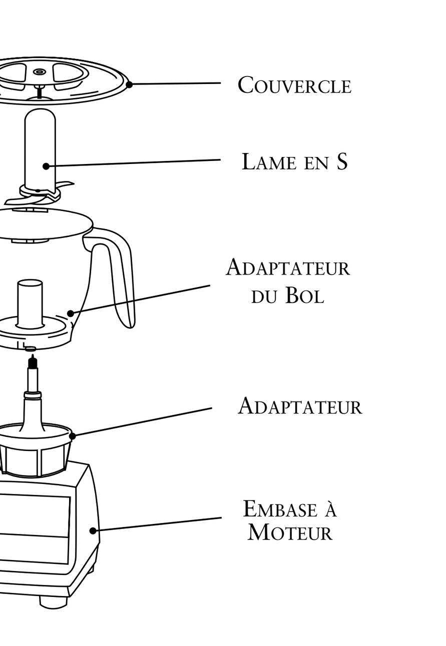
Caracteristiques de Votre Robot Auxiliaire de Cuisine

Couvercle – La goulotte d'alimentation permet l'ajout d'ingrédients liquides pendant le traitement.

Lame en S – Spécialement conçue pour broyer et hacher. Saisissez la prise centrale lors de la manipulation de la lame. Attention : La lame étant très coupante, manipulez-la avec prudence.

Adaptateur – Transfère le courant de votre embase à moteur au robot auxiliaire de cuisine.

Avant la Toute Première Utilisation – Après le déballage, démontez l'appareil afin de le nettoyer avant sa toute première utilisation. *(Voyez la Page Français-4)* Lavez toutes les pièces – sauf l'adaptateur – à l'eau savonneuse chaude. *(Voyez la Page Français-4)* Rincez et séchez-les immédiatement. N'IMMERGEZ L'ADAPTATEUR DANS AUCUN LIQUIDE. NE LAVEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE-VAISSELLE. TOUTES LES PIÈCES, À L'EXCEPTION DE L'ADAPTATEUR, PEUVENT ÊTRE LAVÉES DANS LE PANIER SUPÉRIEUR DU LAVE-VAISSELLE.



Assemblage et utilisation de votre robot de cuisine

1. Avant tout assemblage, assurez-vous que l'adaptateur fonctionne correctement. *(Voir Entretien à la page Français-4).)* Débranchez l'embase à moteur lors de l'assemblage.
2. Placez le bol sur l'adaptateur de sorte que ses languettes s'alignent avec l'ouverture du verrou. Tournez le bol dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place et qu'il ne tourne pas plus. *(Figure 1)*
3. Placez l'adaptateur sur l'embase à moteur.

Pour broyer ou hacher

4. Maintenez la lame en S par sa prise centrale et placez-la sur le montant du bol. **Attention:** La lame étant très coupante, manipulez-la avec prudence. Faites tourner la lame en S pour s'assurer qu'elle repose sur le montant aussi loin que possible. Ne placez pas la lame en S dans le bol tant qu'il n'est pas verrouillé en place. (*Figure 2)* Placez toujours la lame en S dans le robot de cuisine avant d'ajouter des ingrédients.
5. Placez la nourriture dans le bol de traitement. La nourriture à traitée doit toujours être coupée en morceau de 2,5 cm (1 po).
6. Placez le couvercle sur le bol, enfoncez-le légèrement et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. *(Figure 3)*

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL S'IL N'EST PAS COMPLÈTEMENT ASSEMBLÉ

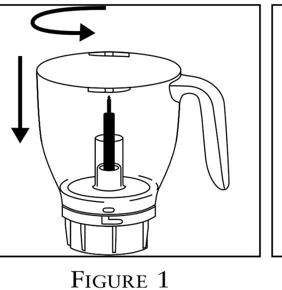


Figure 1

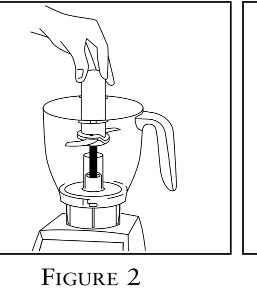


Figure 2

Figure 3

7. Mettez l'appareil sur « ON » (Marche). *(Sélectionnez le réglage de vitesse compris entre moyen et rapide sur l'embase à moteur.)* **MAINTENEZ TOUJOURS FERMEMENT LE ROBOT DE CUISINE D'UNE MAIN LORS DE LA MIS EN EN MARCHE DE L'UNITÉ ET DU TRAITEMENT.** *(Figure 4)* Traitez jusqu'à parvenir au résultat souhaité en faisant fonctionner l'appareil de façon continue ou par pulsations rapides. La pulsation rapide est la technique utilisée pour contrôler la taille de la nourriture traitée avec un robot auxiliaire de cuisine. Appuyez et relâchez le bouton Pulse très rapidement. Consultez Tableau de traitement pour les techniques, les quantités et les résultats finaux corrects. *(Page Français-3)*

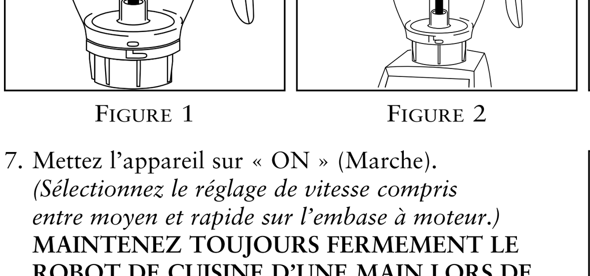


Figure 4

Méthode de démontage

1. Mettez l'unité sur «ARRÊT» et débranchez l'embase à moteur.
2. Attendez toujours que la lame S ait cessé de tourner.
3. Retirez le robot auxiliaire de cuisine de l'embase à moteur.
4. Tournez le couvercle dans le sens horaire pour le retirer du bol.
5. Retirez la lame S avec soin. Veillez à ne pas laisser la lame tomber hors du récipient. Les bords coupants sont très effilés. Nettoyez les restes d'aliments de la lame et du bol de préparation.
6. Déverrouillez le bol de l'adaptateur en tournant le bol dans le sens horaire.

Nettoyage

DEBRANCHEZ AVANT DE NETTOYER.

N'IMMERGEZ PAS L'ADAPTATEUR OU BASE DU MOTEUR. SÉPAREZ TOUJOURS L'ADAPTATEUR DU BOL AVANT LE NETTOYAGE.

Conservez la lame en S hors de la portée des enfants. Conservez la lame en S dans le bol ou dans un endroit pratique et sûr lorsqu'il n'est pas en utilisation. Cette lame doit être traitée avec les mêmes précautions qu'un couteau aiguisé.

Faites disparaitre les taches dues à la préparation d'une grande quantité de carottes, ou d'autres légumes de ce genre – à l'aide de bicarbonate de sodium. Rincez les parties tachés à l'eau, soupoudrez-les de bicarbonate de sodium puis frottez-les avec un linge humide. Rincez et séchez. N'employez pas de produits à récurer.

Entretien

Ce robot comprend un verrouillage de sécurité qui empêche le couteau de tourner si le couvercle n'est pas convenablement en place. *(Ce verrouillage de sécurité ne contrôle pas le fonctionnement du moteur.)* Pour vous assurer que le verrouillage de sécurité fonctionne irréprochablement, tenez l'adaptateur et faites décrire plusieurs tours à l'abre. L'entraînement en métal ne devrait pas tourner. *(Figure 5)* S'il tourne, NE VOUS SERVEZ PAS DU ROBOT. Retournez-le à un centre de service agréé pour le faire reparer. **N'UTILISEZ PAS LE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ AU LIEU** de mettre l'appareil à l'arrêt (« OFF ») et de débrancher le bloc-moteur avant le démontage et le nettoyage. Ne posez jamais la lame en S sur l'adaptateur sans que le bol ne soit en place. N'employez pas le robot si le joint d'étanchéité flexible est endommagé ou manquant. Le verrouillage de sécurité pourrait se coincer.

Conseils Pratiques

1. Coupez fruits, légumes, viandes cuites, poissons, fruits de mer et fromage en cubes d'au plus 2,5 cm.
2. Ne dépassez pas les quantités indiqués aux tableaux de préparation des aliments.
3. Posez toujours fermement la main sur le couvercle à la mise en marche et durant le travail.
4. Ne traitez pas les liquides chauds ou de la nourriture congelée.
5. Ne travaillez pas les épices entières *(à l'exception des grains de poivre)* – noix de muscade ou cannelle, par exemple – vous risqueriez d'exndommager la surface du bol.
6. Traitez la nourriture la plus dure en premier, en n'utilisant que quelques pulsations rapides pour commencer à broyer. Ajoutez plus de nourriture délicate et continuez le traitement en utilisant la technique de pulsation rapide. La nourriture la plus dure continue à être hachée avec la nourriture la plus tendre.
7. Le traitement du parmesan, de dates sèches ou d'autre nourriture très dure n'est pas recommandé. Si un couteau ne peut pas percer facilement la nourriture, elle NE doit PAS être traitée dans le robot auxiliaire de cuisine.
8. Le robot auxiliaire de cuisine n'est pas conçu pour fouetter la crème, les blancs d'œufs ou pour traiter de la pâte. Utilisez un mélangeur standard pour ces taches.
9. Si du liquide fuit sous le couvercle, il y a trop de liquide dans la recette. Réduisez la quantité de liquide pour arrêter les fuites.
10. La température du fromage affecte le travail. Les fromages pour tartinade doivent être à la température ambiante pour que leur texture soit crémeuse. Le fromage à râper doit être juste sorti du réfrigérateur.
11. Soumis à plusieurs impulsions, les gros morceaux d'aliments durs seront hachés gros. Continuez le travail si vous désirez une texture plus fine.

Conversion des Recettes

1. Additionnez les aliments secs et les liquides. Quand le total dépasse 250 ml (1 tasse), décidez si la recette peut être préparée en plusieurs fois. N'essayez pas de travailler un plus gros volume.
2. S'il est inférieur à 250 ml (1 tasse), traitez d'abord les aliments secs ou ceux qui doivent être le plus menu.
3. Ajoutez le reste des ingrédients et amalgamez le tout en donnant plusieurs impulsions.

Tableau de Préparation des Aliments

Aliments Approximatif	Quantité Maximale	Méthode de Travail	Volume
Ail	1 gousse	Fonctionnement continu	5 ml (1 cu. à thé)
Amandes variées Amandes Cacahuètes Noix Pacanes	250 ml (1 tasse) Hachage fin	Hachage grossier 2 impulsions Hachage moyen 4 impulsions fin moyen Fonctionnment continu	250 ml (1 tasse) 250 ml (1 tasse) 300 ml (1¼ tasse)
Biscuits à la vanille au chocolat	 16 20, ronds	 Fonctionnment continu Fonctionnment continu	 185 ml (¾ tasse) 315 ml (1¼ tasse)
Canneberges	250 ml	6 impulsions	125 ml (½ tasse)
Céleri	250 ml (1 tasse) 2 tronçors de 2,5 cm (1 po)	4 impulsions Fonctionnment continu	165 ml (⅔ tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Chapelure	1 tranche de pain brisée en huit	Fonctionnement continu	125 ml (½ tasse)
Craquelins Graham	12	Fonctionnement continu	125 ml (½ tasse)
Fromage Cheddar Suisse Mozzarella	125 ml (½ tasse) *(aussi froid que possible)*	12 impulsions	125 ml (½ tasse)
Fruits secs	Traitement déconseillé – utilisez un récipient de mélangeur de 1,25 L (5 tasses)		
Gingembre	Morceau de 2,5 cm (1 po) coupé en deux	Fonctionnement continu	15 ml (1 Cu. à table)
Marinades	1 Cornichon moyen	Fonctionnement continu	15 ml (1 Cu. à table)
Œufs durs	4 moitiés	4 impulsions	375 ml (1½ tasse)
Oignons	1 gros coupé en quatre 1 morceau de 2,5 cm (1 po)	4 à 6 impulsions Fonctionnement continu	165 ml (⅔ tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Olives dénoyautées noires ou vertes	250 ml (1 tasse) 4 olives	4 à 6 impulsions Fonctionnement continu	165 ml (⅔ tasse) 30 ml (2 Cu. à table)
Parmesan	Traitement déconseillé	Utilisez un récipient de mélangeur de 1.25 L (5 tasses)	
Persil sans tiges	250 ml (1 tasse) non tassé 1 ml (1 branche)	4 impulsions Fonctionnement continu	85 ml (⅓ tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Poivron vert ou rouge	1 moyen 2 morceaux de 2,5 cm (1 po)	4 impulsions Fonctionnement continu	250 ml (1 tasse) 15 ml (1 Cu. à table)
Viandes crues ou cuites	125 ml (½ tasse)	6 impulsions	125 ml (½ tasse)
Zeste de citron	1 citron moyen 2 morceaux de 2,5 cm (1 po)	Fonctionnement continu Fonctionnement continu	65 ml (¼ tasse) 5 ml (1 cu. à thé)

Garantie de satisfaction de 3 ans

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pendant une période de trois (3) ans à compter de la date d'achat ce produit sera exempt de vices de matériaux et de fabrication. À la seule discrétion du consommateur, JCS réparera ou remplacera cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail initial, à compter de la date d'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver votre preuve d'achat originale, elle est exigée pour tout service que couvre la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de services ou les détaillants qui vendent des produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de la présente garantie.

Garantie limitée de dix (10) ans de l'entraînement tout métal

JCS garantit, en outre, que pendant une période de dix (10) ans à compter de la date d'achat, le raccord d'accouplement de l'entraînement tout métal sera exempt de vices de matériaux et de fabrication. JCS se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'ergot de l'arbre d'entraînement en métal de l'accouplement de commande tout métal, si sa défectuosité est constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou réusiné ou bien d'une pièce neuve ou réusinée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique du produit, sous peine d'annulation de la garantie. Cette garantie ne couvre pas l'endommagement attribuable à la négligence ou à l'utilisation abusive de l'article, au branchement sur un courant ou une tension autre que ceux spécifiés, au non-respect du mode d'emploi, au démontage, à la réparation ou à la modification par quiconque autre que JCS ou un Centre de services agréé JCS. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades. Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail initial, à compter de la date d'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver votre preuve d'achat originale, elle est exigée pour tout service que couvre la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de services ou les détaillants qui vendent des produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie limitée.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS décline toute responsabilité en cas de dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite ou implicite. Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie ou condition implicite de qualité commerciale ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie limitée ci-dessus. JCS rejette toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, tacites, légales, ou autres. JCS ne sera pas responsable des dégâts, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation abusive ou non du produit ou de l'inaptitude à l'utiliser, y compris les dégâts directs, spéciaux, indirects ou identiques, ni des pertes de revenus, ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre, ni de toute plainte déposée contre l'acheteur par un tiers. Certaines provinces ou juridictions et certains États interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus. Cette garantie limitée vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'une juridiction ou d'un État à l'autre.

Obtention du service prévu par la garantie de satisfaction et/ou la garantie limitée

Aux États-Unis

Pour toute question concernant cette garantie ou garantie limitée, ou bien pour obtenir un service prévu par la garantie ou la garantie limitée, appelez au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de services commodément situé vous sera fournie.

Au Canada

Pour toute question concernant cette garantie ou garantie limitée, ou bien pour obtenir un service prévu par la garantie ou la garantie limitée, appelez au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de services commodément situé vous sera fournie. Aux États-Unis, la garantie ou la garantie limitée est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, la garantie ou la garantie limitée est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, du 20B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Pour toute autre question ou réclamation concernant ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.

Pour toute demande de renseignements en ce qui concerne le recyclage et l'élimination appropriée de ce produit, veuillez communiquer avec l'installation de gestion des déchets locale.